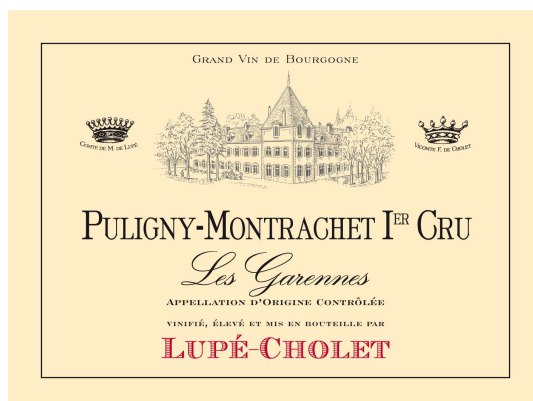




DOMAINE LUPÉ-CHOLET

depuis 1903



Situation géographique et géologique

La vigne se situe sur la commune de Puligny-Montrachet, au hameau de Blagny. Les sols sont argilo-calcaires, riches en cailloux, orientation Est. Vignoble en pente douce à une altitude comprise entre 330 m et 370 m.

Encépagement

100% Chardonnay.

Vinification

Les raisins, vendangés manuellement, sont transportés rapidement dans des caisses vers la cuverie afin d'éviter échauffement, pluie, écrasement des baies et phénomènes d'oxydation. Si nécessaire, la vendange est triée pour éliminer tout élément indésirable (feuilles, raisins non mûrs ou verjus)... Un pressurage doux et sélectif des grappes entières (pressoirs pneumatiques et sélection des jus de presse) suivi d'un débourbage statique rigoureux des moûts (où seules les bourbes grossières sont éliminées) permettent d'extraire la richesse potentielle du raisin et de son terroir, tout en préservant sa pureté. Le moût est ensuite entonné dans des fûts de chêne dont l'origine (forêt de Tronçais, Allier, Vosges) et l'âge (25 à 75 % de bois neufs) sont adaptés aux besoins du millésime et du cru. La fermentation alcoolique, réalisée à température de cave par des levures du terroir, se déroule durant plusieurs semaines.

Elevage

Le vin est élevé traditionnellement pendant 10 à 16 mois sans soutirage (pas de changement de fût). C'est au cours de cette période qu'il se structure et se complexifie en douceur, suite aux bâtonnages périodiques (remises en suspension des lies), à la fermentation malolactique (dégradation des acides) et aux échanges provoqués par les fûts (échanges olfactifs et oxydo-réduction). Une légère filtration avant la mise en bouteille parachève son élevage sans rompre l'harmonie et le potentiel d'évolution acquis.

Dégustation

Il a une robe or-argenté pâle et brillante. Au nez, il est frais, fin et délicat avec des arômes d'épices douces telles que la cannelle et la vanille et des notes fruitées d'ananas de fruits exotiques et de nectarine. En bouche, il est fin et complexe avec une structure fraîche et un fond bien équilibré.

Suggestions gastronomiques

Servi à 12°C, il accompagne à merveille un saumon à la crème, ou un omble chevalier meunière. Il met en valeur une volaille de Bresse truffée, un foie de veau aux herbes ou un fromage de chèvre du Poiset affiné.

Temps de garde

Plus de 10 ans.